

MATER PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

MP5-1012

CATEGORIA:

Pasticceria lievitata

IN EVIDENZA:

Lievito naturale essiccato

Lievitino

BRIOCHES A LIEVITAZIONE NATURALE COMPLETA CON MADRE SECCA



Foto a scopo esemplificativo

PRE IMPASTO LIEVITINO:

Lievito naturale essiccato (polvere di farina di frumento)	562,5 g
Farina 360/380 W	1,25 kg
Uova	235 g
Acqua	600 g
Burro 82% m.g.	47,5 g
Zucchero	94 g
Lievito di birra	11 g
Materpro P5	25 g
Totale	2,825 Kg

PROCEDIMENTO:

Unire in macchina tuffantegli ingredienti fino ad ottenere un impasto formato. Lasciar puntare a 26/28 gradi per 30/40 minuti

ULTIMO IMPASTO:

Lievitino	2825 gr
Farina 360/380 W	2,5 kg
Malto	37,5 g
Zucchero semolato	425 g
Zucchero invertito	125 g
Miele o glucosio	125 g
Sale	62 g
Burro 82% m.g.	850 g
Burro in pomata 82% m.g.	125 g
Uova	1312 g
Burro piatto per incasso 82% m.g. placche	1000g
Totale	9,3865 Kg

PROCEDIMENTO:

Unire il restante degli ingredienti tranne metà parte grassa al lievito. A impasto quasi ultimato unire l'altra metà del burro. Formare pezzature di 4 kg, lasciar riposare a t.a. per 45 minuti e metterlo in positivo a +2/4 C per 12 ore ben coperto con pellicola. Il giorno seguente dare una piega a 3 ed una a 4. Procedere con la formatura dei cornetti. Lievitazione: 7 ore 26 C gradi.

(continua)

MATER[®] PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

MP5-1012

CATEGORIA:

Pasticceria lievitata

IN EVIDENZA:

Lievito naturale essiccato

Lievitino

BRIOCHES A LIEVITAZIONE NATURALE COMPLETA CON MADRE SECCA



Foto a scopo esemplificativo

VANTAGGI NELLA LAVORAZIONE

- L'impasto già lievitato e formato pronto per la cottura si conserva a temperatura ambiente fino a 4 ore senza alcuna alterazione.
- Gli impasti fatti con Materpro hanno un'ottima estensibilità in fase di laminazione soprattutto se maturati in cella.
- Il prodotto ha uno sviluppo maggiore in fase di cottura.

VANTAGGI PER L'IMPASTO

- Il lievitino a fermentazione mista sviluppa più gas nell'impasto, ne migliora l'estensibilità e aumenta la capacità nel trattenere il gas sviluppato.
- L'impasto necessita di 40 minuti di riposo a temperatura ambiente (21/24°C) dopo essere stato formato per permettere ai fermenti lattici di iniziare la loro attività.
- L'impasto fatto lievitare 1 ora in stufa o 2 ore a temperatura ambiente può essere abbattuto in positivo e conservato a +2/4°C fino a 4 giorni senza perdere le proprietà organolettiche o meccaniche.
- L'impasto, congelato e scongelato, mantiene le sue caratteristiche organolettiche nel tempo (Aumento della shelf-life dell'impasto).

VANTAGGI PER IL PRODOTTO COTTO

- Il prodotto cotto, congelato e scongelato, mantiene le sue caratteristiche organolettiche iniziali. (aumento della shelf-life).
- Miglioramento dell'aroma e del gusto.
- Il prodotto risulta più leggero e digeribile.
- Aumento della scioglievolezza in fase di masticazione.
- Il prodotto rimane fragrante e morbido nel tempo.